

**Sárközi Ákos és a Textúra Étterem receptje:**

*Nyitott ravioli, gersli rizottó (pöttyös tészta)*

• **Hozzávalók:**

Liszt ½ kg  
Tojás 6 db  
Sáfrány 2 g  
Gersli 10dkg  
Újhagyma egy csomag  
Snidling egy csomag  
Vaj 10 dkg  
Parmezán sajt 5 dkg  
Só, bors  
Salottahagyma 3 db  
Fokhagyma egy gerezd  
Sárgarépa 1 db

• **Elkészítés:**

A lisztből és a tojásból gyúrt tésztát készítünk.

Három különböző ízesítésű tésztát készítünk: normál, tintahal tintás, céklás.

A 3 különböző tésztát vékonyra nyújtjuk, majd pöttyös formára formázzuk.

A salottahagymát finomra vágjuk majd egy kevés olajon megfonnyasztjuk. Ezután hozzákeverjük a gerslit majd zöldség alaplével, vagy húslevessel készre főzzük.



Tálalás előtt vajjal és parmezán sajttal krémesítjük.

Ízlés szerint zöldségekkel dúsíthatjuk a rizottót.